

SAVOIE MONT BLANC

Asperges royales au Beaufort

Pour 6 personnes - Temps de préparation : 20mn. - Temps de cuisson : 20mn.



Ingrédients

- 1 kg d'asperges
- 150 g de Beaufort
- 1/2 litre de sauce béchamel
- 20 g de beurre
- Un peu de sel, de poivre et de muscade

Préparation

Epluchez les asperges. Grattez-les soigneusement pour enlever toutes les parties fibreuses. Lavez-les et liez-les. Plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante salée. Couvrez, laissez cuire 12 min. Sortez-les, égouttez-les. Rangez-les dans un plat beurré allant au four.

Incorporez les $\frac{3}{4}$ du Beaufort râpé à la sauce Béchamel. Poivrez et ajoutez un peu de muscade.

Nappez les asperges avec cette sauce et le reste du Beaufort râpé. Enfourez à 220°C pendant 7 à 8 min, le temps de gratiner. Servez aussitôt.

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :

<http://www.marque-savoie.com>